

eléctricos, relojes
(líneas) 22 y (ruedas 30); Alhajas de oro, platino, piedras
sax, relojes, relojes pulsera un par de rosetas y un anillo de oro
brillantes, un anillo de oro y platino con un brillante y diaman-
tes, espaldas fuente, collares, fajas para sol, billeteras, bom-
billas, cigarreras, encendedores, etc.

SEÑAL 20%

COMISION 0%

¿QUE HACEMOS HOY DE COMIDA?

Los vinos ocupan importante lugar en una mesa bien servida. No sirve cualquier vino, con cualquier plato, por más buenos que sean. Hay reglas muy estrictas que hay que conocer para casarlos adecuadamente. Por ejemplo: Salmónes con pescados: foie gras; huevos con gelatina; Boudin rouge; pato asado con puré de manzanas; Grouse; con mariscos; otras Hors d'oeuvre. Y muchas más combinaciones que iremos publicando.

SOPA CREMA DE CEBOLLA

6 cebollas medianas, 3 cucharadas de mantequilla, 2 tazas de leche, 3 yemas, cuartos de pan tostado, queso rallado. Cortar la cebolla en rodajas y saltarla en la mantequilla cuando se cocine, pero no se tueste. Añadir entonces la harina, revolver bien y luego de a poco el caldo y mezclar bien. Remover luego un batidor y dejar hervir moderadamente una media hora. Colar. Batir las yemas con otras 2 cucharadas de leche y añadir gradualmente a la crema. Poner muy suave y que no hierva. Servir adornado con cuartos de pan tostado y espolvoreando con queso.

MASA BASICA DE SCONES

2 tazas de harina cenada, 1/2 cucharita de sal, 4 cucharitas de polvo de hornear, 1/3 taza de mantequilla o margarina, 2/3 taza de leche. Mezclar la harina, sal y polvo. Añadir la mantequilla y harina con la yema de los dedos hasta que quede como pan rallado. Añadir la leche de golpe revolviendo fuerte por 20 segundos. Poner sobre tabla ligeramente enharinada y apretarla fuertemente y dejar de 2 a 3 cms. de espesor. Cortar con molde redondo enharinado. Poner en horno bien caliente (450°) por 12 minutos. Servir bien calientes en fuente con tapa en un plato o en servilleta. Las spones en que van al horno no se amanecan. Si le gusta el scone con cascara pongalo a 1 centímetro uno del otro; si le gusta más tierno y alto pongalos uno junto al otro al horno.

BONIATOS ROYAL

El vino blanco se sirve bien fresco, para esto se pone en un bote con hielo como muestra la lámina. Nunca se debe poner para enfriarlo hielo adentro.

Elegir los boniatos pequeños e iguales y hervir con cascara hasta que estén cocidos. Pelarlos. Pasarlos por mani pardo fino. Poner en fuente de horno enharinada. Polvorear de azúcar. Poner en horno media hora. O poner en horno fuerte a gratinar desahogado.

ARROZ CON HONGOS

1 cebolla mediana bien picada, 2 tazas de arroz, 4 tazas de caldo o agua caliente, 3 cucharadas de mantequilla (temperada), 1/3 taza de maní picado (temperado), 1/3 taza de queso rallado, 1/3 taza de leche, 1/3 taza de mantequilla o aceite. Salir en un poco de charanda de queso rallado. Salir en un poco de mantequilla o aceite la cebolla. Antes que se dore añadir el arroz. Dar unas vueltas y añadir el agua. Fuego suave. A los 10 minutos de cocción



CONSEJOS

Con un resto de puré de papas puede hacer una tortita de harina, 2 cucharadas de mantequilla, 1 cucharada de huevo, 1 cucharada de leche, 1 cucharada de queso rallado.

Para quitar el olor a pescado de una sartén póngala sobre el fuego con unas cuantas cucharadas de sal gruesa y déjela unos minutos.

Corte el pan en tiritas finas y ponga en el horno mojado y seco para tostar por lo Especial para la sopa.

Con restos de arroz cocido, pollo picado, arvejas, etc., puede hacer unos ricos buñuelos.

CONSULTORIO

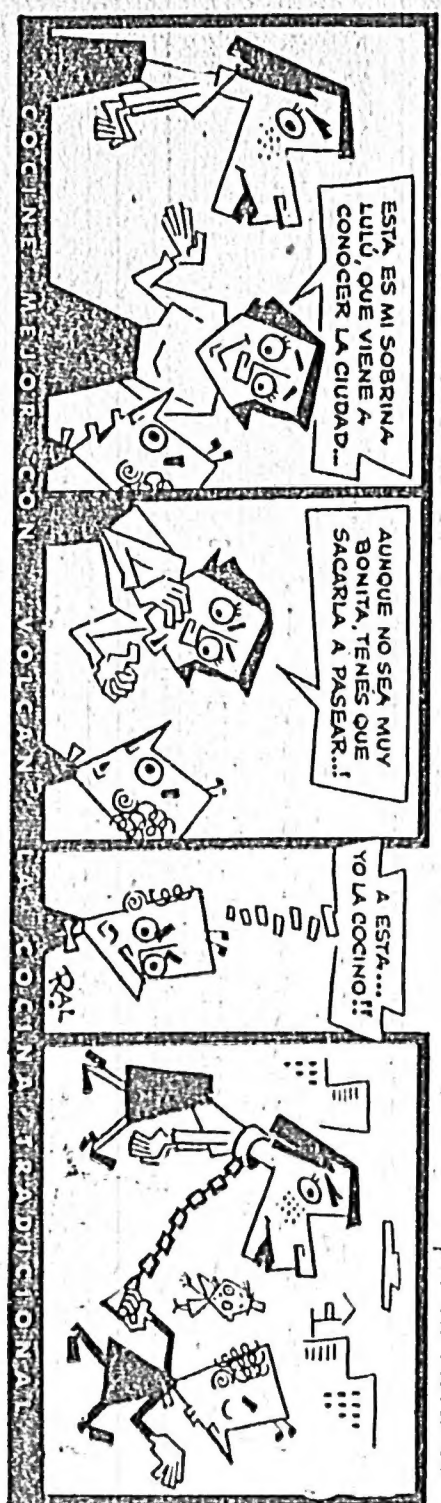
De esta manera se ven desprendiendo las partes quemadas y se fíjan limpiando.

Los vinos tintos deben servir a la temperatura del ambiente. Conviene dejarlos unas horas en el comedor antes de servirlos, para que adquieran su misma temperatura.

Si se tiene temor de que la leche se va a cortar al hervir, échesele 2.5 grs. de bicarbonato por litro y se evita que se coagule.

Cocer las papas con cáscara y peladas después repartir en el año una apreciable economía.

por R. Martínez



Desde esta sección estamos a disposición de las lectoras que quieran consultarnos sobre problemas de cocina, recetas, etc. La correspondencia deberá ser dirigida a Ana María Rodríguez de la Haza, P. O. Box 1409, Montevideo, Uruguay.

LA CASA DEL HOMBRE QUE VIVE

El domingo pasado visitamos la casa del hombre anónimo, y esta visita nos abrió muy poco del problema; hoy entraremos en la casa del hombre anónimo, pero que "vive" en ella.

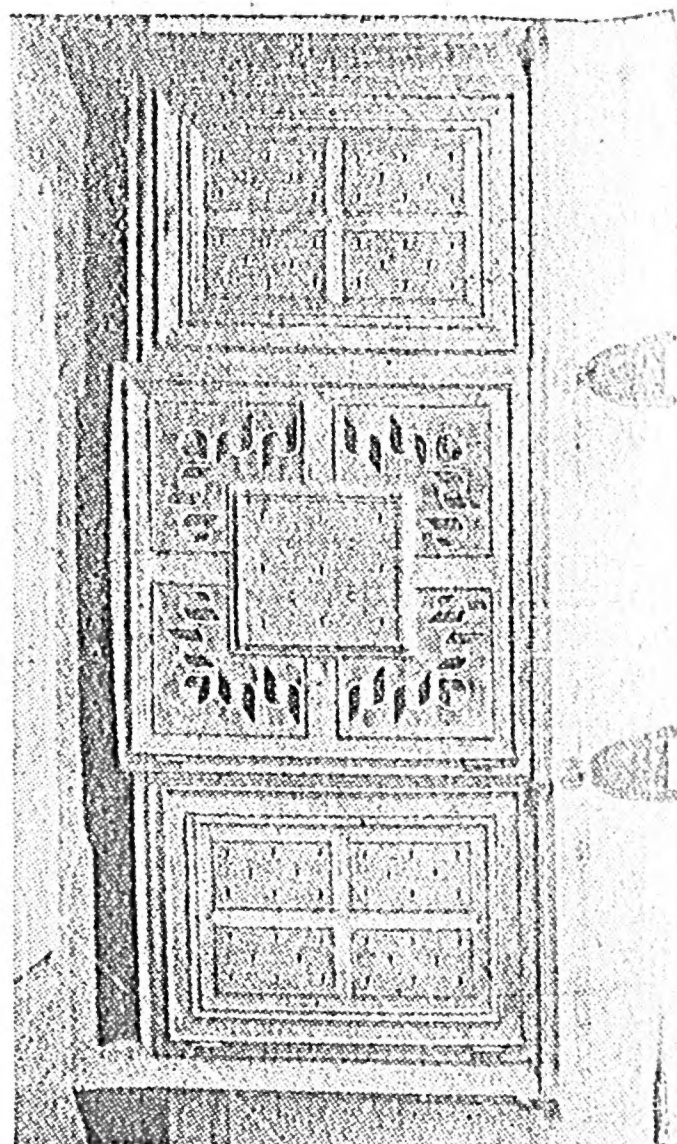
¿Como es esta casa? ¿Qué es el hombre que vive?

No es por decirlo así, que exhibe su don de gentes, ni aquel que colecciona piezas valiosas, por el solo hecho de mostrar a los demás que es un dilectante del arte — "¿un snob?" —, no entendemos al hombre que vive en ella, cualquier anónimo que solo quiere su casa para el mayor disfrute propio y de su familia. Si ésta es la casa que nos gustaría poder describir, en toda su poética belleza, con todo el calor que de ella emana, poder repetir las palabras que nos dicta con su elocuencia y vital presencia, la alegría y tranquilidad espiritual que en ella se respira.

¿Y de qué estilo es esta casa? Pues no la casa del hombre que vive, no está uniformada ni de Luis XV, ni de Renacimiento, ni de Gótico, ni de Barroco, ni de Modernismo y María, ni "distrazada" de nada; hablamos de la casa de un hombre de personalidad que vive en su tiempo, y que no trata de imitar tiempos pasados, muy respetados si, pero también muy superados.

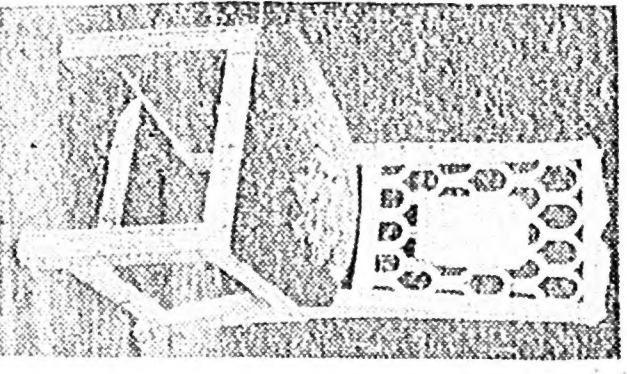
Pensando en estos distintos estilos de mobiliario y accesorios de muchas casas actuales, podríamos decir que un psicoanalista podría decir acerca del complejo de monumentalidad en el mueble con la misma seriedad con que se podría encuadrar un estudio de la malaria.

Aún las personas aparentemente más serias discuten de monumentalidad, se preocupan de mobiliarios de estilo, van buscando, voluntariosos, las recombinaciones de viejas recetas, y a poco de días se resignan por fin a contentarse con lo indispensable como no necesario, con tal de ver satisfecha la apariencia de monumentalidad... Quien



propiano a la máquina de planchar, existe una organización — no apropiada — de provechistas y profesionales del mueble, que insiste en traerlos todos los sacrosantos derechos de la vida para dilapidar el esfuerzo público y privado con la vanidad más incongruente y más absurda.

Con absoluta falta de dignidad y con total desconocimiento de las debilidades humanas, esta organización se dedica a jugar con las apariencias, a alinear estilos no clásicos con barrocos, formidables con versallescos, a acaparar las colecciones de Chippendale y de Reissner, a copiar las ilustraciones de las historias de muebles y a transformar toda una magnífica tradición del mobiliario en un montón, puerco y avergonzante depósito de falsas columnas, de falsos capiteles, de horribles esculturas en el copiado, vacías de toda finalidad, y de las falsas tradiciones, comprime los derechos más vivos del arte y de la vida: una casa no ha de ser



Este artículo, así como las fotografías que lo ilustran, ha sido especialmente preparado para este suplemento por el Departamento de Propiedad de Muebles y Arte.

